

Branco Vinhas Velhas 2019 - António Madeira



2019 foi um bom ano, marcado pela frescura, com condições climatéricas excecionais que permitiram vindimar uvas sãs e maduras.

Este branco Vinhas Velhas 2019 provem das diversas vinhas cultivadas pelo António, apanhando-se a parte do tinto as uvas brancas das vinhas velhas com idades de 50 a 130 anos. Encontramos nestas vinhas castas autóctones misturadas, cerca de vinte variedades antigas, onde se destacam as castas Síria, Fernão Pires, Encruzado, Bical, Malvasia Fina, Arinto e Cerceal.

VINIFICAÇÃO

Métodos naturais focados na expressão da terra e do ano climático.

Vinificação sem recurso a enzimas ou produtos enológicos, a não ser doses muito baixas de sulfitos.

Fermentação alcoólica pelas leveduras indígenas. Realizou-se também a fermentação maloláctica.

Estágio de quase dois anos. Primeiro ano 50% em barricas de 500L (carvalho francês e austríaco) e 50% em inox. O lote final prolongou o estágio mais 10 meses em inox.

Engarrafamento dois invernos apos a vindima, em Abril de 2021, sem colagem e sem filtração, para preservar ao máximo as características gustativas do vinho e a sua capacidade de evolução em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Vinho de terroir, empenhado em mostrar as belezas do Dão do sopé da Serra da Estrela. Profundo, muito character, fruta pura, peras, pêssegos, citrinos, toranja, notas florais, funcho, gengibre, pólvora, granito molhado. Fresco, tenso, cristalino, elegante e encorpado, boca salina a pedir mais um copo. Final saboroso, longo e intenso a granito molhado.

INFORMACÃO TECNICA

PRODUTOR Antonio Madeira REGIÃO Dão (Portugal) TIPO DE SOLO Granito

VINHA 20 vinhas velhas IDADE DAS CEPAS 50 a 130 anos

CASTAS Field blend de mais de 20 castas autóctones em vias de extinção, base a 80% de Síria, Fernão Pires, Bical, Encruzado, Malvasia Fina, Arinto e Cerceal.

ALTURA DO MAR 500 a 700 m CONDUCÃO DAS VINHAS Guyot

PERIODO DE VINDIMA Setembro 2019 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTACÃO Leveduras indígenas, em barricas de 500L e inox

MALOLACTICA Realizada

ESTAGIO Estágio a 50% em barricas de 500L (carvalho francês e austríaco) e 50% em inox durante 11 meses. O lote final prolongou o estágio mais 10 meses em inox.

ENGARRAFADO Abril 2021 sem colagem e sem filtração

ALCOOL (%) 13,2 PH 3,45 ACIDEZ TOTAL (G/L) 5,39 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,55

SO2 LIVRE (MG/L) 15 SO2 TOTAL (MG/L) 40 AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0,6

MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9885

PRODUÇÃO 5000 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixe assado no forno, pratos de bacalhau, aves e carnes brancas. Queijo Serra da Estrela.